



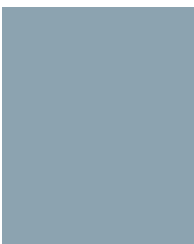
#### Vorteile

- Größere nutzbare Fläche bei Backblechen
- Große Braten (Gans, Truthahn) können bequem zubereitet werden
- Noch bessere Backergebnisse durch größeren Abstand

### Backofenvolumen: Großraum-Backofen – viel Platz zum Backen und Braten.

#### Funktion

Das Backofenvolumen beträgt bis zu 72 l. Die Backblech-Oberfläche ist um bis zu 10 % größer (modellabhängig).



#### Vorteile

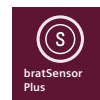
- Optimale, schonende Zubereitung ohne Anbrennen und Nachregeln
- 4 Temperaturbereiche
- 9 automatische Bratprogramme



### bratSensor plus für Induktions-Kochstellen: Nichts brennt an.

#### Funktion

Einfach das gewünschte Bratprogramm einstellen, auf den Signalton warten, Öl in die Pfanne geben – und mit optimaler Temperatur braten. Der bratSensor plus kontrolliert ständig die Temperatur. Sie müssen nie wieder nachregeln und es brennt nie wieder etwas an.



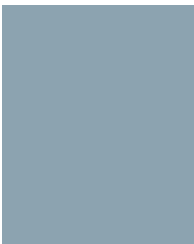
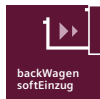
#### Vorteile

- Gerichte lassen sich einfach entnehmen
- Kein Bücken zum Öffnen der Tür Beide Hände bleiben frei
- Einfach zu reinigen durch herausnehmbaren backWagen

### backWagen mit softEinzug: Nie wieder Finger verbrennen.

#### Funktion

Die in die Tür eingehängten Roste, Bleche und Pfannen werden beim Öffnen mit herausgezogen. So werden alle Gerichte leicht und gefahrlos zugänglich. Und der soft-Einzug sorgt für sanftes Schließen.



#### Vorteile

- Auch ovales und rechteckiges Kochgeschirr wird überall beheizt
- Keine zusätzliche Aktivierung notwendig

### Bräterzone Induktion: Extragroßes Kochvergnügen.

#### Funktion

Endlich können Sie auch beim Kochen mit einem Bräter auf die Vorteile der powerInduktion zurückgreifen. Sie müssen nichts aktivieren wie bei herkömmlichen Elektro-Kochstellen, sondern der Bräter wird erkannt und die Bräterzone automatisch zugeschaltet.

